

TUTORIEL – Les cantines s’engagent

Le questionnaire qui suit reprend les questions en ligne¹ qui vous permettent de candidater à l’accompagnement porté et financé par l’ADEME pour la mise en œuvre d’une démarche de restauration durable. Cet accompagnement est destiné à **toute structure de la restauration collective scolaire** qui rencontre des freins dans le lancement et/ou la mise en œuvre d’une démarche d’alimentation durable.

Ce questionnaire est divisé en 4 parties :

- I. Informations générales sur votre structure
- II. Le contexte de votre restauration
- III. Votre situation actuelle au regard de la loi EGalim
- IV. Vos motivations à candidater

Pour plus d’informations ou si vous rencontrez un problème lors du remplissage du formulaire, n’hésitez pas à contacter par e-mail notre service support : contact@argileconseil.fr

I INFORMATIONS GENERALES SUR VOTRE ENTITE

a) Quel est le nom de votre structure ? *²

b) Quelle est l’adresse du restaurant ou de la cuisine centrale concerné.e ?

N° et Rue

Code postal

Ville

c) Pouvez-vous nous préciser le nom de la personne contact au sein de l’entité et le poste occupé ? *

La personne contact est l’interlocuteur.rice pour le processus de candidature.

Merci de nous préciser si c’est également la personne pressentie pour suivre l’ensemble du projet.

Dans le cas contraire, merci de préciser (si déjà connue) la personne qui sera référente lors du projet.

d) Numéro de téléphone pour joindre la personne contact ? *

Seul un numéro de téléphone peut être renseigné

e) E-mail de la personne contact ? *

Seul un email peut être renseigné

¹ Toutes les informations concernant cet appel à candidature ainsi que le questionnaire en ligne se trouvent sur le site <http://www.lescantinessengagent.fr>

² Toutes les questions avec un * sont obligatoires

- f) Pour quel type d'établissement candidatez-vous ? *
- Un restaurant d'école primaire (et/ou maternelle)
 - Un restaurant de collègue
 - Un restaurant de lycée
 - Un restaurant universitaire
 - Une cité scolaire
 - Une cuisine centrale
- g) Si vous avez déjà mis en œuvre des actions sur vos menus, quelles sont-elles ? *
- Élaboration participative des menus
 - Élaboration des menus à faible impact environnemental (produits de saison, prise en compte de l'empreinte carbone...)
 - Introduction de menus végétariens [c'est-à-dire de plat ne contenant ni viande (bœuf, mouton, poulet, porc, abats...), ni poisson, ni fruits de mer]
 - Ajustement des grammages
 - Recours à des techniques de cuisson alternatives (cuisson basse température...)
 - Utilisation d'une proportion plus importante d'aliments frais et bruts
 - Information et sensibilisation des convives sur les produits et les menus
 - Aucune
 - Autre
- h) Si vous avez déjà mis en œuvre des actions pour vos achats, quelles sont-elles ? *
- Achats de produits issus de l'agriculture biologique
 - Achats de produits de qualité (Label Rouge, Indication Géographique Protégée, Appellation d'Origine Protégée...)
 - Achats de produits locaux
 - Évolution de vos marchés et contrats pour une meilleure prise en compte du développement durable
 - Introduction de produits issus du commerce équitable
 - Aucune
 - Autre
- i) Si vous avez déjà mis en œuvre des actions pour améliorer la consommation au sein de votre/vos restaurant(s), quelles sont-elles ? *
- Évolution des modalités de service pour une consommation plus responsable (libre-service, service à la demande...)
 - Aménagement de la salle de repas pour un meilleur confort (décoration, acoustique...)
 - Réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire
 - Mise en œuvre de pesées régulières des déchets alimentaires

Vous pouvez cocher plusieurs établissements

Pour les questions l.g), l.h), l.i) et l.j) : vous pouvez cocher plusieurs choix d'actions

Si vous pensez ne pas en avoir mis en œuvre, sélectionnez « Aucune ». (idem questions suivantes : h, i, j)

Si vous pensez à une autre action **concernant les menus**, vous pouvez directement la renseigner en cliquant sur « Autre ». (idem questions suivantes : h, i, j)

- Traitement spécifique des déchets alimentaires
- Aucune
- Autre

j) Si vous avez déjà mis en œuvre des actions pour sensibiliser vos convives et vos équipes, quelles sont-elles ? *

- Formation des équipes de cuisine sur des thématiques en lien avec l'alimentation durable
- Formation des équipes de service et d'animation sur des thématiques en lien avec l'alimentation durable
- Actions de sensibilisation des convives et parties prenantes à l'alimentation durable
- Aucune
- Autre

II LE CONTEXTE ACTUEL DE VOTRE RESTAURATION

a) Comment décririez-vous votre situation géographique ? *

- Milieu rural
- Milieu urbain - ville > 50 000 hab.
- Milieu urbain - ville < 50 000 hab.

b) Quel est le nombre moyen de convives reçus par jour ? *

c) Quel a été le nombre de repas servis en 2019 ? *

d) Si vous le connaissez, pouvez-vous préciser votre budget d'achat de denrées en 2019 (en €) ? *

e) Combien y a-t-il de jours d'ouverture dans la semaine ? *

- 4 jours
- 5 jours
- 6 jours et plus

f) Quels repas sont proposés ? *

- Petit-déjeuner
- Déjeuner
- Dîner

g) Comment est gérée la restauration ? *

- Gestion en régie / autonome

Attention à ne mettre que des caractères numériques ici, sans espace ou caractères spéciaux

Attention à ne mettre que des caractères numériques ici, sans espace ou caractères spéciaux

Attention à ne mettre que des caractères numériques ici, sans espace ou caractères spéciaux

Gestion concédée / avec prestataire

Autre

h) Comment est organisée la cuisine ? *

Cuisine autonome

Cuisine centrale

Office de restaurant satellite

Autre

i) Quel est le type de distribution de votre/vos restaurant(s) ? *

Distribution à table

Distribution partielle à table

Self linéaire

Self en ilot

Cafétéria / à emporter

j) Avez-vous recours à une solution logicielle ? *

Logiciel pour l'élaboration des menus

Logiciel de gestion des stocks

Logiciel complet de gestion de la restauration

Aucun logiciel

Autre

k) Pouvez-vous préciser le ou les logiciel(s) au(x)quel(s) vous avez recours ?

Vous pouvez cocher plusieurs choix

Vous pouvez cocher plusieurs choix

III LA SITUATION DE VOTRE RESTAURANT AU REGARD DE LA LOI EGALIM

La loi EGAlim est la loi du 31 octobre 2018 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite EGAlim). Elle est issue des états généraux de l'alimentation et prévoit dans ses articles 24, 26, 28 et 29, plusieurs mesures destinées à faire évoluer la restauration collective, et notamment la restauration scolaire, vers des pratiques plus durables.

a) Connaissez-vous la proportion de produits issus de l'agriculture biologique dans vos menus ? *

Selon la loi EGAlim, à compter de 2022, une proportion minimale de 20% des achats devront être issus de l'agriculture biologique.

<1%

<5%

<10%

>10%

Je ne sais pas

Vous pouvez cocher une seule réponse

b) Connaissez-vous la proportion de produits durables et de qualité dans vos menus ? *

Selon la loi EGAlim, à compter de 2022, une proportion minimale de 50% des achats devront être durables et de qualité.

La liste complète des produits considérés comme de qualité et/ou durables au titre de la loi EGAlim est disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

- <1%
- <5%
- <10%
- >10%
- Je ne sais pas

Vous pouvez cocher une seule réponse

c) Connaissez-vous la proportion de produits issus du commerce équitable dans vos menus ? *

- <1%
- <5%
- <10%
- >10%
- Je ne sais pas

Vous pouvez cocher une seule réponse

d) Avez-vous mis en place une information à destination de vos convives concernant les denrées cuisinées et proposées au restaurant scolaire ? *

- Oui Non

e) Avez-vous mis en place un menu végétarien par semaine ? *

A titre expérimental, de novembre 2019 à novembre 2021, un menu végétarien hebdomadaire doit être proposé en restauration scolaire.

- Oui Non

f) Avez-vous déjà mené une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ? *

- Oui Non

g) Avez-vous déjà mis en place un plan de non-utilisation du plastique ? *

Depuis le 1er janvier 2020, interdiction des couverts en plastique et des bouteilles d'eau en plastique (sauf restaurant universitaire), et à partir de janvier 2025, interdiction des contenants alimentaires en plastique pour toute la restauration scolaire.

- Oui Non

h) Vous pouvez apporter des compléments d'informations ou des précisions sur vos réponses ici.

IV. VOS MOTIVATIONS A CANDIDATER

a) Pouvez-vous nous décrire en quelques lignes (2000 caractères max) vos motivations pour participer à ce projet ? *

b) Si vous les connaissez, vous pouvez nous présenter jusqu'à 4 personnes impliquées dans le projet.

Personne n°1 : précisez les nom, prénom, poste et rôle dans le projet :

Personne n°2 : précisez les nom, prénom, poste et rôle dans le projet.

Personne n°3 : précisez les nom, prénom, poste et rôle dans le projet.

Personne n°4 : précisez les nom, prénom, poste et rôle dans le projet.

c) Selon vous, quels sont les 4 axes prioritaires de travail au sein de votre établissement pour développer une restauration durable pérenne ? *

- Une plus grande volonté politique
- Un engagement des équipes opérationnelles
- Une meilleure gestion des coûts
- Une installation plus performante
- Du temps de travail disponible
- Du personnel volontaire et formé
- Une meilleure connaissance des producteurs locaux
- Des producteurs/ fournisseurs locaux plus enclins à travailler avec la restauration
- Une évolution des menus
- Un diagnostic de situation
- Une plus grande liberté dans les achats et commandes
- Autre

d) Connaissez-vous des établissements de restauration collective scolaire que vous jugez exemplaires en matière de restauration durable ? *

- Oui Non

e) Si oui, pouvez-vous préciser lesquels ?

Vous pouvez renseigner de 0 à 4 personnes.

Renseigner prioritairement les personnes qui seront les plus investies tout au long du projet.

Si vous pensez à un autre axe de travail, vous pouvez directement le renseigner en cliquant sur Autre sur le site.

f) Avez-vous connaissance d'établissements avec lesquels vous souhaiteriez travailler en parallèle sur les démarches de restauration durable, notamment dans le cas où votre candidature serait retenue ? *

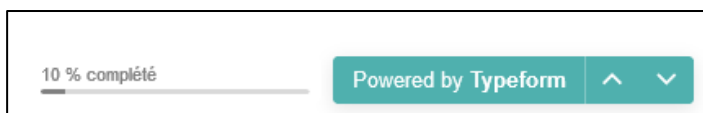
Oui Non

g) Si oui, pouvez-vous préciser lesquels ?

Par exemple, des établissements avec lesquels vous avez déjà échangé (cuisine, achats, projets pédagogiques, ...). Mais cela peut aussi être des établissements avec lesquels vous ne travaillez pas encore, pour lesquels ce projet représente une opportunité.

Comment répondre en ligne ?

1. Rendez-vous sur la page <http://www.lescantinessengagent.fr>
2. Cliquez sur « Je candidate »
3. Une majorité de questions sont obligatoires, toutefois vous pouvez naviguer sur l'ensemble des questions sans y répondre (et avant de valider votre candidature) en utilisant les flèches en bas à droite :



4. Le site ne garde pas en mémoire vos réponses tant que vous n'avez pas cliqué sur « Je valide ma candidature » à la fin du questionnaire.
5. En début de questionnaire, vous aurez à répondre à 4 questions qui nous permettront de déterminer si votre profil correspond à ceux que nous recherchons. Si votre profil ne correspond pas, vous aurez tout de même la possibilité de poursuivre le questionnaire et de motiver votre choix plus loin.